

Mas Cal Demoura - Paroles de Pierres - 2023 - blanc



Voici quelques années déjà, la Revue du Vin de France écrivait que « l'appellation Terrasses du Larzac donne d'authentiques grands crus ». Une appellation dont il faut rappeler qu'elle ne fut reconnue qu'en 2014... On peut raisonnablement penser qu'avec cette très rare cuvée Paroles de Pierre, élevée près de deux années au total, on atteint effectivement le niveau de complexité, de profondeur ainsi que la capacité de garde d'un cru remarquable.

Ici aussi, le chenin domine : à travers lui, les Goumard cherchent à insuffler à leur vin un élan de fraîcheur mais aussi et surtout, à faire « chanter la pierre ». Ils savent bien que ce cépage, lorsqu'il atteint son point de maturité optimal, est capable de transmettre au vin une minéralité pure, vibrante et saline. Surtout sur des sols très caillouteux et calcaires comme ici, sur ces petites parcelles (70 ares à peine) bien balayées par les vents du nord, en provenance du plateau du Larzac, qui assainissent et rafraîchissent l'atmosphère.

Isabelle et Vincent n'oublient pas pour autant leur ancrage sudiste : ils associent le chenin avec une proportion non négligeable de grenache blanc (30%). En revanche, ils ont décidé depuis le millésime 2018 de limiter la proportion de roussanne dans l'assemblage, souhaitant éviter de « surjouer » la carte du gras et de la richesse.

En outre, ils ne pratiquent pas de fermentation malolactique afin de préserver l'éclat pur du fruit et un maximum de fraîcheur. Soucieux de laisser faire au maximum la nature tout en donnant à cette cuvée tous les atouts pour magnifier une longue garde, Isabelle et Vincent font le choix d'un élevage long : d'abord une bonne année en demi-muids suivie d'un passage en cuve de 6 mois supplémentaires pour que le vin finisse de s'homogénéiser et regagne en tension.

Sur ce millésime 2023 « de tous les défis » pour reprendre les mots de Vincent Goumard, les rendements furent bien faibles, surtout du fait de la canicule tardive qui a sévi à partir du mois d'août et, globalement, du manque d'eau. Sans parler de la grêle... Heureusement, les raisins affichaient de parfaits équilibres, entre richesse aromatique, concentration et acidité. Une matière première idéale pour signer un grand millésime de Paroles de Pierres, un millésime de chair savoureuse et d'envergure.

Le nez jaillissant et complexe nous plonge dans une atmosphère sensuelle, à la fois florale et délicieusement fruitée, autour du jasmin et de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

la fleur d'acacia, du coing, de l'abricot, de la pêche jaune, du melon de Cavaillon, de la prune Reine-Claude et de la mirabelle bien mûres, complétés d'évocations de noisette et de noix fraîches. Une touche vanillée et une note réconfortante de baguette juste sortie du four ajoutent encore à la gourmandise. Anis, cerfeuil, fenouil, romarin et zestes de citron vert apportent ce qu'il faut de souffle tonique et aérien.

C'est en bouche que les pierres font le plus parler d'elles, donnant au vin cette droiture rocailleuse et cette dimension saline, délicatement pimentée. Bien sûr, l'entame est gorgée de fruits : fruits à noyau, poire, ananas et pamplemousse, complétés d'une touche plus suave de nougat. La finale, imprégnée par le sol, d'une rectitude admirable et très salivante, est proprement interminable !

Ce « Paroles de pierres », résolument gastronomique, devrait vous enchanter pour accompagner des plats généreux et gourmands, comme un gratin de fruits de mer, un risotto aux langoustines, une paella aux poissons et crustacés ou encore un turbot servi avec une sauce hollandaise.

Une seule ombre au tableau : les Goumard ont produit moins à peine 1000 bouteilles de ce précieux nectar... Collector !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - Paroles de Pierres - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : jaillissant et complexe : jasmin, fleur d'acacia, coing, abricot, pêche jaune, melon de Cavaillon, prune Reine-Claude, mirabelle, noisette et noix fraîches, touche vanillée, baguette, anis, cerfeuil, fenouil, romarin et zestes de citron vert.

Bouche : dimension saline, délicatement pimentée, entame gorgée de fruits (fruits à noyau, poire, ananas et pamplemousse), nougat. La finale, imprégnée par le sol, d'une rectitude admirable et très salivante, est proprement interminable !

Accords mets-vins : des plats généreux et gourmands, comme un gratin de fruits de mer, un risotto aux langoustines, une paella aux poissons et crustacés ou encore un turbot servi avec une sauce hollandaise.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Saint-Guilhem-Le-Désert

Cépage : Chenin (70%), grenache blanc, carignan blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique